



SORTIMENT 2026



PAULIG PRO





UNLOCK A WORLD OF FLAVOUR

Detta är Paulig

Paulig är ett mat- och dryckesföretag som grundades 1876. Sedan Gustav Paulig öppnade sin första butik i Helsingfors har Paulig vuxit till en internationell koncern med välkända varumärken och produkter som säljs i 70 länder. Idag är vi 2 400 medarbetare i 13 europeiska länder som driver utvecklingen mot morgondagens matkultur – med både människor och miljö i åtanke. Vår historia har format oss till passionerade smak- experter med drivkraften att möta nya förväntningar från kunder och konsumenter.



PAULIG FIRAR 150 ÅR SOM INTERNATIONELLT MAT- OCH DRYCKESFÖRETAG

I 150 år har vi byggt framgångsrika kundrelationer inom mat och dryck. Vi har drivit kategorier i dagligvaruhandeln och utvecklats till smakexperter som stöttar kockar och producenter med professionella lösningar.

Nästa steg

Vi drivs av visionen att forma den populära matkulturen. Med insikter och innovation skalar vi upp trender och gör det enklare för konsumenter att njuta av fantastiska smaker – både hemma och på restaurang.

Hållbara samarbeten

Alla hållbarhetsinitiativ som gör skillnad på riktigt bygger på samarbete. Tillsammans med våra kunder och partners ser vi till att skapa positiv förändring – för människor och miljö.

Framtida tillväxt

Vår tillväxtresa har bara börjat. Vi växer tillsammans med våra kunder – med ett tydligt fokus på Tex Mex, asiatiskt och snacks.

Vi är Paulig PRO

Paulig PRO är kockarnas, baristornas och företagets smakpartner. Vi erbjuder smrika ingredienser från Santa Maria och Conimex, kaffelösningar från Paulig och hantverksskaffe från Robert Paulig Roastery. Med 150 års erfarenhet i ryggen levererar vi nycklar till aktuella trender och insikt drivna koncept fyllda med inspiration och idéer på hur du kan skapa affärsnytta. Allt är anpassat för professionella kunder och skapat för att hjälpa dig öppna en värld av smaker.

VI ERBJUDER

Brett sortiment av mångsidiga produkter för att öka kreativitet, variation och effektivitet



Kvalitet och höga smaker för att bygga förtroende och leverera jämna resultat



Professionella genvägar för att förenkla processer och skapa effekt



Insiktsdrivna lösningar för att matcha nya behov och drivkrafter



Nycklar till aktuella trender för att hålla menyn uppdaterad



DU FÅR

Arbetsro att fokusera på prep och service

Tid att testa nytt och ligga steget före

Självförtroende att förvandla idéer till rätter på meny

Energi att sprida bra stämning

Stolthet i att leverera upplevelser som folk vill ha



VI LEVERERAR PROFESSIONELLA LÖSNINGAR FRÅN

Santa Maria

Smaker från hela världen

Historien om Santa Maria började 1911 när en liten kryddbod öppnade i Göteborg. Sedan dess har Santa Marias team rest många varv runt jordklotet. De har doftat och smakat på allt som kommit i deras väg – och det bästa har tagit plats i sortimentet. Idag gör Santa Maria livet sötare och hetare, mer umamirikt och vaniljdoftande för människor runt om i Europa. Alla produkter som bär den blå ellipsen bygger på omfattande marknadsinsikter, kvalitetstester och provsmakningar.



INNEHÅLL

Kryddor	6
Rena kryddor	7
Kryddmixer	8
Kryddor i andra förpackningar	9
Rena örter	10
Bakning	10
Bröd	18
Tortillor	19
Skal & tubs	19
Nudlar	20
Chips & snacking	20
Nacho- & tortillachips	20-21
Såser & våt smaksättning	22
Salsor	23
Sås	24
Marinad & grillolja	24
Paster	25
Kokosmjölk	25
Krossade tomater	26
Tillbehör	27
Jalapeños	27
Bönor	27
Annat	27
Taste worlds	
Östra medelhavet	14-15
Korea	16-17
BBQ	28-29
Hållbarhet spelar roll	30



KRYDDOR

Ingredienserna som ger dina rätter höga smaker, otroliga dofter och vackra färger.



RENA KRYDDOR

Vårt sortiment av kryddor bjuder på rena smaker utan onödiga tillsatser. Här hittar du favoriterna som triggar kreativiteten och hjälper dig att skapa dina signaturrätter.



PRISBELÖNTA KRYDDOR

Vi är stolta och glada över att några av våra kryddor mottagit utmärkelser i **Superior Taste Awards**, arrangerat av International Taste Institute, ett av världens mest erkända smakinstitut som belönar smak och kvalitet.

● = Prisbelönt krydda



KRYDDOR

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
101171	Anis, hel	390 g
101175	Dillfrö	450 g
101343	Enbär	290 g
101177	Fänkålsfrö, hel	300 g
101178	Fänkålsfrö, malda	350 g
102200	Gurkmeja	430 g
101180	Ingefära, malen	380 g
101358	Kanel, hel	300 g
● 101181	Kanel, malen	470 g
101182	Kardemumma, hel	330 g
101315	Kardemumma, malen	370 g
101183	Kardemummakärnor	590 g
101184	Koriander, hel	270 g
101185	Koriander, malen	355 g
101194	Kryddpeppar, hel	345 g
101196	Kryddpeppar, malen	430 g
101197	Kummin, hel	420 g
101359	Lagerblad	45 g
101198	Lök, granulerad	570 g
101360	Muskotnöt, hel	555 g
101199	Muskotnöt, malen	440 g
101361	Nejliska, hel	340 g
101201	Nejliska, malen	425 g
102076	Paprikapulver	450 g
101349	Rosépeppar, hel	265 g
101203	Senapsfrö Brunt	610 g
101204	Senapsfrö Gult	640 g
101205	Sesamfrö Svart	550 g
101206	Sesamfrö Vitt	490 g
102791	Smoked Paprika	340 g
101207	Spiskummin	430 g
101362	Stjärnanis	160 g
101208	Vitlök, finhackad	560 g
101209	Vitlök, granulerad	650 g

PEPPAR

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
101342	Grönpeppar	165 g
● 101211	Svartpeppar, grovmalen	460 g
101214	Svartpeppar, malen	350 g
● 101212	Svartpeppar Tellicherry, hel	450 g
101215	Vitpeppar, hel	550 g
101217	Vitpeppar, malen	500 g

CHILIPEPPAR

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
101218	Cayennepeppar	450 g
101219	Chilipeppar Ancho Style	470 g
101223	Chilipeppar Chipotle	500 g
101221	Chilipeppar Guajillo	440 g
102189	Chilipeppar Piri Piri	175 g
101222	Chilipeppar Red Hot Flakes	295 g
101220	Chilipulver	430 g
102076	Paprikapulver	450 g
102787	Korean Style Gochugaru Chili	400 g

EKOLOGISKA KRYDDOR

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
101233	Organic Basilika	140 g
101234	Organic Ingefära, malen	360 g
101235	Organic Kanel	380 g
101236	Organic Lök, granulerad	510 g
101237	Organic Oregano	65 g
102077	Organic Paprika	450 g
101239	Organic Rosmarin	230 g
101324	Organic Spiskummin	460 g
101240	Organic Svartpeppar, grovmalen	380 g
101241	Organic Svartpeppar, hel	450 g
101242	Organic Svartpeppar, malen	330 g
101244	Organic Vitlök, granulerad	600 g
101246	Organic Vitpeppar, malen	555 g



KRYDDMIXER

Välbalanserade kryddblandningar gör det enkelt att sätta smakerna. Du sparar tid, slipper leta efter exotiska ingredienser och kan leverera jämn kvalitet varje gång.



ART NR PRODUKT 6 ST/KARTONG GRAM/ENHET

KRYDDMIXER

101295	Allroundkrydda Classic	770 g
101280	Aromkrydda	920 g
101281	Chef De Provence	340 g
101298	Citronpeppar	750 g
101282	Curry Madras	435 g
101340	Egon Allroundkrydda	720 g
101299	Fempeppar	410 g
101301	Fiskkrydda Citron	500 g
101283	Franska örter	180 g
101273	Grillkrydda	650 g
101303	Herbes De Provence	205 g
101305	Jägermix	480 g
101287	Kebabkrydda	370 g
101306	Kycklingkrydda Classic	640 g
101290	Pepparmix	540 g
101291	Persillade	720 g
101293	Pizzakrydda	105 g
101309	Pommes Friteskrydda	840 g
101351	Salladskrydda Italiensk	680 g
101839	Salt & Peppar Mix	940 g
101286	Örtagårdskrydda	420 g

KRYDDMIXER – NO ADDED SALT

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
101345	Köttfärskrydda No Added Salt	490 g
101348	Pepparmix No Added Salt	530 g

EKOLOGISKA KRYDDMIXER

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
101316	Organic Citronpeppar	650 g
101232	Organic Curry	370 g
101317	Organic Grillkrydda	740 g

DRESSINGMIX

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
101338	Chili & Mango Seasoning Mix	680 g
101284	Garlic & Herbs Seasoning Mix	575 g
101311	Ranch Style Seasoning Mix	650 g

EASTERN MED

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
102835	Shawarma Seasoning	370 g
102836	Zaatar Seasoning	350 g

MEXICAN

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
101262	Chili Con Carne Spice Mix	448 g
101250	Crispy Bites Spice Mix	625 g
101251	Fajita Spice Mix	532 g
101254	Taco Original Spice Mix	532 g
101253	Organic Taco Spice Mix	616 g

BBQ

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
101275	BBQ Rub Chili	500 g
101277	BBQ Rub Steakhouse	565 g
101998	BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri	350 g
101999	BBQ Sauce & Rub Mix Red Chili & Ginger	490 g

STREET FOOD

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
101368	Jamaican Jerk Seasoning & Rub	510 g
101365	Smoke-house Seasoning & Rub	545 g
101367	Tangy Chipotle Seasoning & Rub	520 g
101366	Zest Dust Seasoning & Rub	545 g

ASIA

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
101357	Lime Wok Spice Mix	650 g
101258	Paneng Red Curry Spice Mix	640 g
101256	Thai Wok Spice Mix	713 g

INDIA

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
101265	Garam Masala Spice Mix	553 g
101267	Raita Spice Mix	700 g
101269	Tandoori Spice Mix	560 g
101270	Tikka Masala Spice Mix	560 g

KOREAN

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
102739	Korean Style Chili & Sesame Seasoning Mix	500 g
102787	Korean Style Gochugaru Chili	400 g

KRYDDOR I ANDRA FÖRPACKNINGAR

Här hittar du kryddor i andra förpackningslösningar än vår klassiska Taste Pack – från kvarnar och burkar till portionspåsar och inlagda kryddor.



EXTRA FINE SELECTION, STORA KVARNAR

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
4142	Rock Salt	455 g
4140	Tellicherry Black Pepper	210 g
4141	White Pepper	255 g
4148	Chicken & Steak	250 g
4143	Chili Explosion	275 g
4144	Lime Pepper	310 g
4145	Roasted Garlic & Pepper	265 g



**NYMALET
FÖR MEST
SMÅK**

EXTRA FINE SELECTION, SMÅ KVARNAR

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
2679	Rock Salt	140 g
2680	Tellicherry Black Pepper	70 g
2668	White Pepper	73 g

KRYDDOR 0,44 L PLASTBURK

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
101406	Kanel, malen	210 g
101573	Svartpeppar, grovmalen	217 g
101572	Svartpeppar, malen	181 g
101490	Vaniljstång	40 g

KRYDDMIXER I 0,44 L PLASTBURK

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
101642	Citronpeppar	359 g
101643	Curry	205 g
101402	Grillkrydda	300 g
100270	Kimchi Spice Mix	315 g
100269	Pickling Spice Mix	400 g
102597	Salladskrydda Italienskt	300 g

KRYDDMIXER "REFLAUOUR" I 0,44 L PLASTBURK

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
4125	American Cajun	190 g
4124	Basil & Tomato	250 g
4114	Wasabi & Sesame	295 g

KRYDDOR 81 ML

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
101416	Kanel, malen	40 g

KRYDDOR I HINK

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
4840	Svartpeppar, grovmalen	7 kg
101375	Vitlök, granulerad	10 kg

KRYDDMIXER I HINK

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
4842	Aromkrydda	5 kg
4831	Grillkrydda	10 kg
4804	Grillkrydda Lederhausen	10 kg
4847	Kebabkrydda	6 kg
4849	Pommes Frites & Potatiskrydda	10 kg
4846	Salladskrydda Italiensk	10 kg
4562	Taco Spice Mix	8 kg

SAFFRAN

ART NR	PRODUKT 50 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
200204	Saffran	0,5 g

PORTIONSPACK

ART NR	PRODUKT 1 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
4815	Pommes Frites, portion 0,7 g x 1500 st	1050 g
4813	Salt, portion 1,1 g x 1500 st	1650 g
4814	Svartpeppar, portion 0,22 g x 1500 st	330 g

ARTIKLAR I LAG

ART NR	PRODUKT 4 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
4870	Grönpeppar i saltlag	1650 g

RENA ÖRTER

Ett stort utbud av torkade örter hjälper dig att skapa fantastiska smak- och doftupplevelser. Våra örter är fulla av naturliga smaker och noggrant rensade på stickor och stjälkar.



ÖRTER

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
101131	Basilika	145 g
101132	Dill	155 g
101133	Dragon	95 g
101134	Gräslök	35 g
101135	Körvel	115 g
101136	Mejram	95 g
101137	Mynta	110 g
101835	Oregano	65 g
101140	Persilja	95 g
101141	Rosmarin	275 g
102790	Salvia	115 g
101836	Timjan	185 g

ARTIKLAR I LAG

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
4805	Estragon i vinäger	330 g	12

GÖR DITTEGET KRYDDSMÖR

Förutom att våra Sauce & Rub-blandningar är perfekta som just rubs och smaksättare i såser är de goda att göra kryddsmör på. Blanda ihop med smör och frys in i små rullar innan du skär det i slantar eller river över din rätt!



ÖRTER I HINK

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
4833	Basilika	2 kg
4839	Oregano	1 kg

BAKNING

Olika sorters mjöl och andra ingredienser som behövs för att baka till maten eller kaffet.



UNDERSKATTA INTE EN BRA DESSERT

En dessert är inte bara ett perfekt avslut på en god måltid. Vanligtvis kan den tillagas i förväg och kostnaden per portion brukar vara låg. Kort och gott kan en bra dessert vara ett utmärkt sätt att skapa merförsäljning och förlänga snittkvittot.

BAKNING

ART NR	PRODUKT 6 ST / KARTONG	GRAM/ENHET
101228	Bakpulver	700 g
101229	Bikarbonat	1100 g
101174	Citronsyra	750 g
101230	Gelatinpulver	600 g
101231	Vallmofrö Blått	550 g
101247	Vaniljsocker	700 g

BAKNING

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
3953	Jäst	12g x 2	50

HÖSTNYHETER

HETA SMAKER. INGA OMOVÄGAR.

Tre nya sätt att leverera autentiska smaker från östra Medelhavet. – snabbt och konsekvent.

89%

lockas av smaker från östra Medelhavet. Cambri test



- 201110 | Aleppo Pepper Paste 750 g x 6
- 201109 | Amba Mango Sauce 1000 g x 6
- 201119 | Baba Ganouch 980 g x 6

HÖSTNYHETER

TVÅ NYA FAVORITER I TORTILLAFAMILJEN



6" WHITE CORN TORTILLA

Gjord på majs för autentisk smak och känsla

201203 | 6" (15cm) Tortilla White Corn 208 g x 18



12" TORTILLA WRAP WITH WHOLEWHEAT

Rik på fibrer! >6 g fibrer per 100 g

102929 | 12" (30 cm) Tortilla Wrap with Wholewheat 900 g x 8

NY TRENDRAPPORT!

DIN GUIDE TILL MORGON- DAGENS MENY

SMAKERNA, INSIKTERNA OCH
VERKTYGEN SOM GER DIG
ETT FÖRSPRÅNG.

96%

av millennials
söker aktivt nya
smakupplevelser
(Mintel US, 2023)



LÄR KÄNNA FRAMTIDENS GÄST

som omdefinierar valuta för
pengarna och väljer modig
matlagning

UPPTÄCK NYA SMAKVÄRLDAR

som filippinskt och
peruanskt

HITTA GÖMDA MÖJLIGHETER

någonstans mellan trygga
vanor och hajpade trender

FÖRSTÅ VARFÖR DIN STORY SPELAR ROLL

på en marknad där konsumenter
söker karaktär

Den första upplagan av Taste the Future släpptes i mars 2026.

Ladda ner hela rapporten här →



ETT LITET SMAKPROV PÅ RAPPORTEN

5 INSIKTER & 5 LÖSNINGAR

INSIKT

Dagens gäster har globala
smakpreferenser. Om menyn
känns alltför "safe" upplevs
den också irrelevant.

LÖSNING

Våga utmana med oväntade
smakkombinationer, nya
kryddprofiler och influenser
från olika matkulturer.



INSIKT

Att helt enkelt testa
något nytt är viktigt
för frekventa
restaurangbesökare.

LÖSNING

Uppdatera menyn med till-
fälliga erbjudanden samtidigt
som de stående alternativen
är få och tydliga.



INSIKT

"Hur" och "varför"
är lika viktigt som
själva maten.

LÖSNING

Berätta en historia med din meny. Hjälp gästerna
att förstå varför smakerna kombineras, var inspi-
rationen kommer ifrån och hur rätterna speglar
människorna bakom konceptet.



INSIKT

74% av gästerna söker aktivt nya smaker
när de äter ute. Det betyder att nyfikenhet
har blivit en viktig drivkraft som påverkar
val av restaurang.

LÖSNING

Prata om smakerna och var de
kommer ifrån. Lyft fram ingredienser
och ursprung på samma sätt som en
vinlista väcker nyfikenhet.



INSIKT

Majoriteten av gästerna ser ett restaurangbesök
som en upplevelse och en kulturell aktivitet i
första hand. Därför är atmosfär, musik, design
och energi också viktiga ingredienser.

LÖSNING

Ge folk en berättelse
värd att dela vidare.



DIN MENY ÄR REDO FÖR ÖSTRA MEDELHAVET

Trendrapporter beskriver saker som falafel, kebab och hummus som inkörsportar, eftersom människor idag vill ha mer av matkulturen från mellanöstern – mer av de djärva smakerna, de visuella ingredienserna, sharing-rätterna och de naturligt växtbaserade originalen. Vår produktserie gör det enkelt att uppdatera din meny med en twist av östra Medelhavet!



HÖST-NYHET!

ALEPPO PEPPER PASTE

Fruktig chilipasta med mild hetta och fylliga toner av tomat, Aleppo-peppar, lime och vinäger. Tjock, bredbar och superenkel att använda.



ARTNR. 201110



HÖST-NYHET!

BABA GANOUGH

Krämig baba ganoush med aubergine, soltorkad tomat, basilika och mild chilihetta. Fyllig, örtig och färdig att servera direkt som dipp eller topping.



ARTNR. 201119



HÖST-NYHET!

AMBA MANGO SAUCE

Ambasås med 54% mango, balanserad sötma och mild chilihetta. Fruktig, krämig och fyllig med inslag av ingefära och bockhornsklöver.



ARTNR. 201109



Färdig att servera

TAHINI SAUCE

Sesambaserad sås och nyckelingrediens i flera ikoniska mellanösternrätter. Jämfört med andra tahini-varianter är den här silkeslen och smaksatt med citronsaft.



ARTNR. 200909



Färdig att servera

HARISSA SAUCE

Slät och krämig chilisås med djup och varm smak. Såsen är färdig att servera till skillnad från andra harissa-varianter.



ARTNR. 200908



Pesto utan ost och nötter!

CHERMOULA PESTO

Paste gjord på massor av färska örter. Den här unika peston innehåller de klassiska ingredienserna i en chermoula, men varken ost eller nötter!



ARTNR. 200907



Enkelt sätt att spara tid!

PRESERVED LEMON PASTE

Den soliga smaken av inlagda citroner i ett smidigt paste-format. En ovanlig produkt med otroliga recensioner – mycket tack vare den balanserade smakbilden.



ARTNR. 200910



SHAWARMA SEASONING

Kryddblandning med alla smaker du behöver för att göra en perfekt shawarma. Till skillnad från andra shawarma-blandningar har den här en fräsch citron-twist.



ARTNR. 102835



ZAATAR SEASONING

Klassisk blandning av jordiga kryddor, smakerika örter och syrliga sumakbär. Tack vare sina vita och svarta sesamfrön ger den här blandningen även ett visuellt lyft.



ARTNR. 102836



5 FÖRDELAR SOM DRIVER TENDEN

Idag ser vi otroliga tolkningar på tongivande restauranger i matmetropoler som London, Berlin och Los Angeles. Här listar vi några anledningar till att maten från östra Medelhavet trendar.



1. SPÄNNANDE SMAKER

Jordiga kryddor som kanel och spiskummin blandas med friska inslag från inlagd citron och sumak. Tillsammans med örter, rökgig hetta och krämiga ingredienser som tahini och yoghurt skapar de balanserade smakupplevelser.

2. SÄSONGSBETONAT OCH SMART

Fokus på färska och lokalproducerade råvaror ger många fördelar. Maten blir prisvärd, god, näringsrik och får dessutom ett lågt klimatavtryck!

3. PERFEKT ATT DELA

Meze-kulturen uppmuntrar till att dela på maten och skapa sociala måltider, vilket fortsätter öka i popularitet.

4. VEGAN-VÄNLIGT

Många traditionella rätter, som hummus, tabbouleh, linsgrytor och rostad aubergine, är naturligt växtbaserade. Då slipper du hantera specialbeställningar och köttkopior!

5. ÄLSKAD STREETFOOD

Streetfood-rätter som shawarma, kebab och falafel har fått stor spridning, vilket öppnar för att upptäcka mer.

86% vill ha mer smaker från ÖSTRA MEDELHAVET när de går ut och äter.*

*Konsumenttest genomfört i Storbritannien med föreslagna rätter som trigger-material. 500 konsumenter mellan 18–54 år, som äter ute minst 1 gång per kvartal, november 2024.

SMAKSÄTT KLASSIKER OCH FUSIONS

Skäm bort gästerna med tidlösa favoriter som shawarma och shakshuka – eller lyft burgare, nachos och sallader med friska smaker från östra Medelhavet.



Shawarma-wrap med kyckling och tahini



Shawarma-nachos med harissa



Chermoula-burgare med harissa-dipp





KOREANSKA SMAKER SOM ÄR LÄTTA ATT GILLA

Det koreanska köket bjuder på lite av varje. Från älskade klassiker som bibimbap till lekfulla rätter som nudelpanerade corn dogs. Det är sött och salt, mycket fermenterat, djup umami, lite syrligt och lite starkt om man vill. Hur som helst är det mycket smak och lätt att gilla – även för de mest kräsna gästerna. Här finns produkterna som gör det enkelt att sätta koreanska smaker på din meny.



BLACK PEPPER SOY SAUCE

Balanserad kombination av umamirik soja, het svartpeppar, fruktig sötma från päron och en antydning av vitlök.

ARTNR. 200867

UMAMI HETTA SÖTMA SYRA



Smaksätt grytor och säser!

FERMENTED SOY & CHILI PASTE

Umamirik soja kombinerad med mild chilihetta, fruktig sötma och balanserad syrlighet.

ARTNR. 200869

UMAMI HETTA SÖTMA SYRA



CHILI & SESAME SEASONING

Nötiga sesamfrön, sting från vitlök, kryddighet från röd chili, subtil sötma och tydlig umami.

ARTNR. 102739

UMAMI HETTA SÖTMA SYRA



FERMENTED CHILI SAUCE

Het chili med balanserad sötma och en hint av syrlig lime.

ARTNR. 200868

UMAMI HETTA SÖTMA SYRA



Genväg till en koreansk klassiker.

KIMCHI PASTE CHILI & GARLIC

Starka chilismaker, toner av vitlök, syrlighet från vinäger och fruktig lime.

ARTNR. 200870

UMAMI HETTA SÖTMA SYRA



GOCHUGARU CHILI

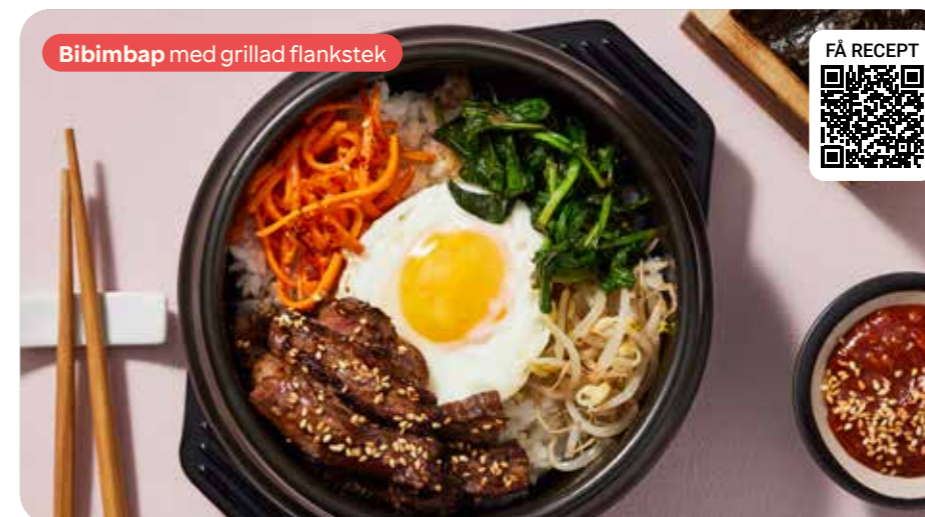
Ett fyrverkeri av smaker, subtil rökighet, fruktiga undertoner och vacker färg.

ARTNR. 102787

HETTA

HAR DU HÖRT OM HALLYU?

"Hallyu" är även känt som "den koreanska vågen" som har sköljt över världen sedan 90-talet. Fenomenet handlar om att intresset för koreansk kultur fullkomligt har exploderat sedan dess. Idag är vågen större och mer kraftfull än någonsin. Det som driver den är bland annat banden som spelar K-pop, varumärken inom K-beauty och såklart maten som brukar kallas K-food.



SPETSA MENYN MED TRENDIG K-FOOD

SÄTT EN KOREANSK TWIST PÅ GÄSTERNAS FAVORITER



LÄGG TILL NÅGRA ENKLA "BANCHAN"

Peppar-picklad rättika Koreansk morotssallad Färsk kimchi

Sojamarinerad spenat Gurksallad (oi muchim)



BRÖD

Ett stort utbud som sträcker sig från mjuka tortillor till krispiga skal.

TORTILLOR

Den mjuka tortillan är ett mångsidigt bröd som möjliggör hundratals rätter. Vi har många varianter som tål att rullas eller vikas, bakas eller fritera.



TORTILLA

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
102521	Tortilla 6", 15 cm - 144 st	3960 g	12x12
▶ 201203	Tortilla White Corn 6", 15 cm	208 g	12x18
102762	Tortilla Wrap 8", 20 cm - 96 st	3840 g	8x12
102764	Tortilla Wrap 10", 25 cm - 72 st	4500 g	6x12
102766	Tortilla Wrap 12", 30 cm - 100 st	9000 g	10x10

TORTILLA

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
102767	Tortilla Wrap Grilled 12", 30 cm - 100 st	6480 g	10x10
▶ 102929	Tortilla Wrap with Wholewheat 12", 30 cm	900 g	6x8
102278	Tortilla Wrap Beetroot 10", 25 cm - 72 st	4960 g	6x12
102279	Tortilla Wrap Carrot 10", 25 cm - 72 st	4960 g	6x12
102061	Organic Tortilla 8", 20 cm - 96 st	3840 g	8x12
200715	Tortilla Gluten Free 8", 20 cm	224 g	4x12

▶ Nyhet! Kommer hösten 2026.

VI HAR EN TORTILLA FÖR VARJE TILFÄLLE



OCH DEN PERFEKTA STORLEKEN FÖR VARJE RÄTT

	Burritos	Chimichangas	Crispy shells	Edible bowls	Enchiladas	Fajitas	Flautas	Lahmajuuns	Mini pizzas	Pinneris	Pizza rolls	Quesadillas	Samosas	Shawarmas	Slumpyburgers	Tacos	Taquitos	Tostadas	Wraps	
6" (15 cm)																				
8" (20 cm)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
10" (25 cm)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
12" (30 cm)	x	x																		x

KVALITET GER HÅLLBARHET

Med tortillor som inte går sönder får du mindre svinn och mer valuta för pengarna.

SKAL & TUBS

Våra friterade skal och tubs är perfekta till förrätter, finger food och barsnacks. Fyll dem klassiker som långbakat kött och pico de gallo eller något mer oväntat.



SKAL/TUBS

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
200843	Taco Shells - 200 st (10x20)	2200 g	1
200842	Taco Tubs - 200 st (25x8)	3625 g	1

BRÖD

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
200763	Naan Bread Mini Mjölkfri	260 g	8
3594	Papadums, kartong	110 g	12

NUDLAR

Stapelvaror som hjälper dig att laga asiatiska klassiker, fräscha sallader och annat.

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
4689	Asian Egg Noodles, kartong	6000 g	1
4690	Wok Noodles, kartong	6000 g	1
200054	Rice Noodle	180 g	8

CHIPS & SNACKING

Krispiga majschips att servera som kalla snacks, varma smårätter eller ätbara bestick.

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
200818	Nacho Chips (runda)	475 g	12
200814	Tortilla Chips Salted (trekantiga)	475 g	12
200813	Tortilla Chips Cheese (trekantiga)	475 g	12
200816	Tortilla Chips Chili (trekantiga)	475 g	12
200808	Tortilla Chips Salted	185 g	15

T NACHOS TILL NÄSTA NIVÅ

NACHOS ÄR LÄTT ATT LAGA, DELA OCH SÄLJA.
DESSUTOM GÅR DET SNABT OCH DU KAN VARIERA RÄTTEN I OÄNDLIGHET.
MED PRODUKTER FRÅN SANTA MARIA KAN DU ENKELT GÖRA NACHOS TILL EN FAVORIT PÅ MENYN.

LIKA ENKELT SOM **UNO, DOS, TRES!**



BAS

Santa Marias Nachos och Tortilla Chips ger den perfekta grunden för dina rätter.

SMAKSÄTTNING

Det breda utbudet av kryddor och kryddblandningar gör det enkelt att lyfta smakerna.

TOPPING

Sätt pricken över i med våra färdiga toppings.



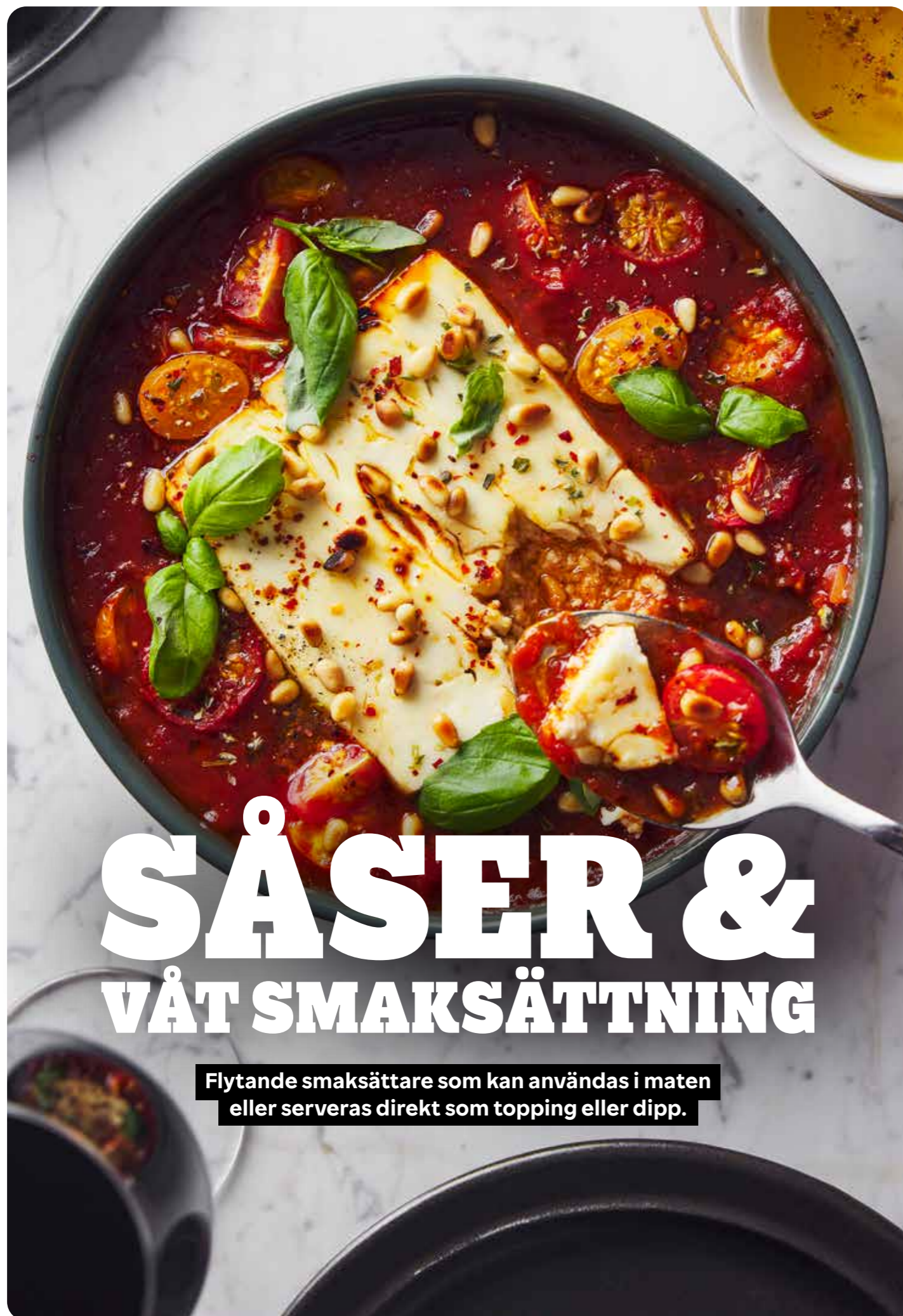
Mexican Tinga Nachotallrik
Enkelt och gott



Indian Kerala Nachos
Kaxiga smaker med tryck



Nachotallrik
Med soliga smaker



SÅSER & VÅT SMAKSÄTTNING

Flytande smaksättare som kan användas i maten eller serveras direkt som topping eller dipp.

SALSOR

Ett färgstarkt sortiment av salsor med naturliga färger och smaker. Servera direkt, använd som smaksättare eller som bas för egna signatursåser.



SIGNATURE SALSAS

✓ Färdiga att servera som topping eller dipp



MEXICAN SALSA VERDE
Saftig tomatillo salsa med smak av grönsaker, färsk lime samt en hint av beska.

SALSA RIO GRANDE
Smakfull salsa med hög syra och tydliga smaker av vitlök och umami.



MEXICAN SALSA ROJA
En komplex salsa-relish med röd paprika och en fin balans mellan sött och syrligt.



CORE SALSAS

✓ Färdiga att servera som topping eller dipp
✓ Perfekta som smaksättare
✓ Passar som grunder för dina egna salsor



CHUNKY SALSA
Chunky salsa med en fyllig smak av sötomater och stark chili.

SMOOTH SALSA
En salsa med slät konsistens och frisk syrlighet med noter av oregano.



TACO SAUCE MILD
En klassiker med sötna från tomater och en tydlig hint av spiskummin.

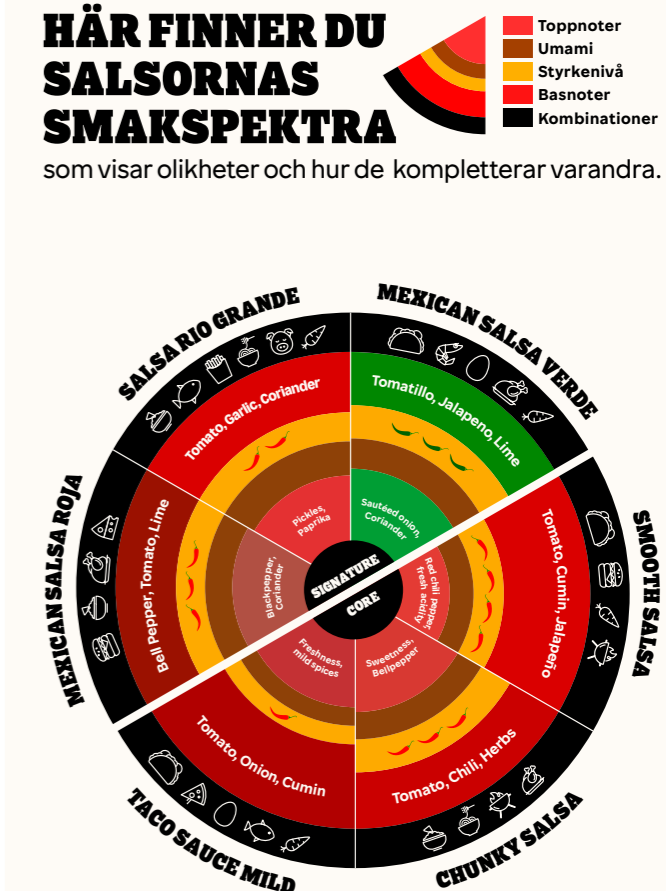


SÅS/SALSA

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
200845	Salsa Rio Grande	2300 g	4
4745	Mexican Salsa Roja	2300 g	4
200804	Mexican Salsa Verde	2200 g	4
4551	Chunky Salsa Medium, plastdunk	3700 g	2
4549	Chunky Salsa Medium, plastdunk	2250 g	3
4553	Taco Sauce Mild, plastdunk	3700 g	2
200210	Taco Sauce Mild, glasburk	800 g	8
200213	Taco Sauce Medium, glasburk	800 g	8
4552	Smooth Salsa Hot, plastdunk	3700 g	2
200217	Taco Sauce Hot, glasburk	800 g	8
4557	Salsa, klämflaska	950 g	6

HÄR FINNER DU SALSORNAS SMAKSPEKTRA

som visar olikheter och hur de kompletterar varandra.



SÅSER

Färdiga såser gör det enkelt att uppdatera menyn med autentiska smaker. Utforska klassikerna från det amerikanska BBQ-bältet, Asiens nattmarknader och allt däremellan.



OSTSÅS

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
4452	Cheddar Cheese Sauce	3000 g	3

STREET FOOD (KLÄMFLASKA)

ART NR	PRODUKT 6 ST/KARTONG	GRAM/ENHET
200107	Sriracha Sauce	980 g
4539	Sweet Chili Sauce	1100 g
4540	Teriyaki	1090 g
4556	Tex Mex Style Topping	940 g

BBQ

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
▶ 200956	Kansas City Original Style	1100 g	6
▶ 200971	Kansas City Original Style	2575 g	4
▶ 200957	Memphis Hickory Style	1100 g	6
▶ 200972	Memphis Hickory Style	2500 g	4
▶ 200958	New Mexico Chipotle Style	1090 g	6
▶ 200973	New Mexico Chipotle Style	2500 g	4
▶ 4541	Kentucky Bourbon Style	1100 g	6
▶ 200518	Korean Gochujang Style	1000 g	6
▶ 200932	South Carolina Golden Style	1060 g	6
▶ 200931	Alabama White Style	910 g	6
▶ 200933	South African Braai Style	1060 g	6

▶ Nytt artikelnummer och namn ▶ Nyhet

ASIA

ART NR	PRODUKT	ML/GRAM/ENHET	ST/KART
4658	Fish Sauce, glasflaska	700 ml	12
4643	Ketjap Manis, glasflaska	500 g	12
4644	Oyster Sauce, glasflaska	500 ml	12
4683	Sambal Oelek, glasburk	730 g	6
3460	Sweet Chili Sauce, glasflaska	500 ml	12
4646	Sweet Chili Sauce, plastdunk	1950 ml	6
200626	Teriyaki Sauce, plastdunk	2700 g	3

INDIA

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
4650	Mango Chutney, plastburk	1200 g	6

KOREAN

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
200867	Black Pepper Soy Sauce	2500 g	4
200868	Fermented Chili Sauce	2400 g	4

EASTERN MED

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
200908	Harissa Sauce	1000 g	6
200909	Tahini Sauce	980 g	6
▶ 201109	Amba Mango Sauce	1000 g	6

▶ Nyhet! Kommer hösten 2026.

MARINAD & GRILLOLJA

Smaksättare med fin balans mellan rökighet, sötma och kryddor som passar till alla sorters kött, kyckling, fisk och grönsaker. Kom ihåg att marinera i minst en timma för bästa resultat.



MARINAD (PLASTDUNK)

ART NR	PRODUKT 3 ST / KARTONG	GRAM/ENHET
4620	Marinade Allround	2500 ml

GRILLOLJA (PLASTDUNK)

ART NR	PRODUKT 3 ST / KARTONG	GRAM/ENHET
4614	Grill Oil Allround	2500 ml

PASTER

Autentiska smaker i smidiga format som gör det enkelt att fånga essensen av regionala kök och sätta nya favoriter på din meny.



MEXICAN

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
4618	Chipotle Paste	750 g	6

ASIA

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
4655	Currypaste, Green, glasburk	470 g	12
4656	Currypaste, Red, glasburk	470 g	12

KOREAN

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
200869	Korean Style Fermented Soy & Chili Paste	800 g	6
200870	Korean Style Kimchi Paste Chili & Garlic	790 g	6

EASTERN MED

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
200910	Preserved Lemon Paste	750 g	6
▶ 201110	Aleppo Pepper Paste	750 g	6
200907	Chermoula Pesto	980 g	6
▶ 201119	Baba Ganouch	980 g	6

▶ Nyhet! Kommer hösten 2026.



PROFESSIONELLA GENVÄGAR TILL KOMPLEXA SMAKER!

Våra smakrika pastur gör det möjligt att jobba med autentiska rätter och komponenter som annars varit tidskrävande eller tekniskt avancerade.

KOKOSMJÖLK

Krämiga ingredienser som ger fyllig smak och balans. Perfekta för curryrätter och soppor, men även desserter och drinkar!



KOKOSMJÖLK

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
4660	Coconut Milk, konservburk	2900 ml	3
200545	Coconut Milk, Tetra Pak® förp	250 ml	12
200562	Coconut Cream, Tetra Pak® förp	1000 ml	12



**KRÄMIGT
UTAN
LAKTOS**

KROSSADE TOMATER

Med krossade tomater från Campino får du en perfekt bas till pizza, pasta och många andra rätter. Det är nyckeln till en god tomatsås och förstavalet bland svenska pizzerior.



KROSSADE TOMATER

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
106800	Campino		
200926	Campino, påse	3000 g	5

**KARAKTÄR
NOG ATT LYFTA
HELA PIZZAN**



ETT SMIDIGT KONCENTRAT

Blanda en del krossade tomater med en del vatten för en slät tomatsås som levererar fantastisk smak varje gång. Tack vare sitt höga BRIX-värde är Campinos krossade tomater naturligt fiberrika, vilket ger en tomatsås som binder fukt förblir stabil vid bakning.

TOMATER FRÅN CAMPINO

Campino är ett av Portugals äldsta varumärken. Det är känt för sina unika tomater och strikta kvalitetskontroller.

Krossade tomater från Campino har en solmogen smak med djup umami och perfekt balans som får varje rätt att glänsa.

Produkten gör det enkelt att hålla tempo, sätta smakerna och leverera jämn kvalitet varje gång – oavsett vem som jobbar i köket.

HEMLIGHETEN BAKOM DIN PASTASÅS



PERFEKT BAS FÖR INDISKA RÄTTER



GENVÄGEN TILL SMAKRIKA KEBABER



NYCKELN TILL KRÄMIGA LASAGNER



1 PÅSE + 6 L VATTEN = 45 SOPPOR

1 PÅSE + 3L VATTEN = 60 PIZZOR

EN MÅNGSIDIG SÅS

Alla rätter som bygger på en tomatbas kan bli lite enklare och mycket godare med krossade tomater från Campino. Pizzor, soppor, pastor och grytor är bra exempel.

PRODUKTFAKTA

Ingredienser: Krossade tomater, salt, surhetsreglerande medel (citronsyra)

Förpackning: 3 kg x 5

Ursprungsland: Portugal

Hållbarhet: 548 dagar

Förvaring: Rumstemperatur

Allergenfri: Ja

Glutenfri: Ja

Vegansk: Ja

Krossade tomater som blandas med lika mycket vatten innan de används som pizzasås.



TILLBEHÖR

Mångsidiga produkter för bra smakkombinationer och snygga presentationer.



GREEN CHILI / JALAPEÑOS

ART NR	PRODUKT	NETTO/AVRUNNEN VIKT	ST/KART
200860	Diced Green Jalapenos	2800 g	3
4445	Jalapeño Green, sliced, plastburk	3065/1700 g	2
4428	Jalapeño Green, sliced, glasburk	900/480 g	6
4763	Jalapeño Red, sliced, plastburk	3065/1700 g	2

KAPRIS I LAG

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
4871	Kapris, Capotes	1600/1000 g	4
4872	Kapris, Non Pareilles	1600/1000 g	4

BÖNOR

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
4456	Chili Beans, konservburk	2600 g	3

ITALIENSKA DELIKATESSER

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
200681	Pesto Genovese	1000 g	6
200682	Pesto Rosso	1000 g	6
4651	Sundried Tomatoes (soltorkade tomater i olja) plastburk	2300/1380 g	4
4673	Peperone Piquillo (exkl rostad paprika) konservburk	2500 g	2

AVOCADO - FRYST

ART NR	PRODUKT	GRAM/ENHET	ST/KART
4919	Guacamole	1000 g	6
4752	Avocado Sliced	500 g	6

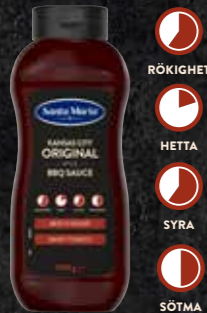
IKONISKA SMAKER FRÅN VÄRLDENS FRÄMSTA BBQ-REGIONER

Barbecue har utvecklats till en matkultur där skickliga pitmasters kombinerar tradition med nya ingredienser och smaker från hela världen. Samtidigt har regional BBQ seglat upp som en stark trend i takt med att folk söker autentiska matupplevelser. I vårt sortiment hittar du såsarna och kryddorna som gör det enkelt att leverera de ikoniska smakerna från världens BBQ-regioner.

RECEPT, STORIES,
OCH GUIDER >>



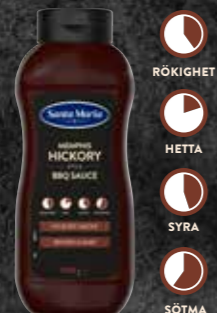
KANSAS CITY ORIGINAL STYLE BBQ SAUCE



Klassisk BBQ-sås med tydlig rökighet, frisk syra från tomat och sötma från farinsocker.

ARTNR. 2200956

MEMPHIS HICKORY STYLE BBQ SAUCE



Kraftfull BBQ-sås med syrlig vinäger, fyllig tomat, farinsocker och rökighet från hickoryträ.

ARTNR. 200957

NEW MEXICO CHIPOTLE STYLE BBQ SAUCE



Kryddig BBQ-sås med söta tomater, aromatiska korianderfrön och fyllig hetta från chipotle.

ARTNR. 200958

KENTUCKY BOURBON STYLE BBQ SAUCE



Rökig BBQ-sås med fin balans mellan syran från tomat och sötman från bourbonwhiskey.

ARTNR. 4541

SOUTH CAROLINA GOLDEN STYLE BBQ SAUCE



Gyllene BBQ-sås med senap, sötma från tomat, djup från vitlök och syrligt sting från ättika.

ARTNR. 200932

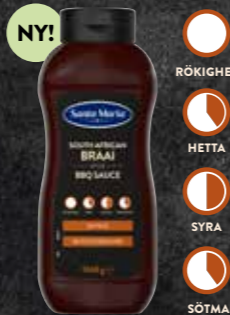
ALABAMA WHITE STYLE BBQ SAUCE



Krämig BBQ-sås med en väl-balanserad mix av majonnäs, vitlök, svartpeppar och cayenne.

ARTNR. 200931

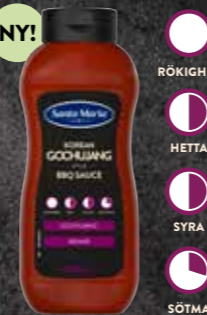
SOUTH AFRICAN BRAAI STYLE BBQ SAUCE



Fruktig BBQ-sås med sötma från mangochutney och kryddigt djup från Worcestershire.

ARTNR. 200933

KOREAN GOCHUJANG STYLE BBQ SAUCE



Fyllig BBQ-sås med en blandning av umami från fermenterad chili och rostade smaker från sesam.

ARTNR. 200518

VARIERA BURGAREN

MED TYDLIGA SMAK-
PROFILER OCH STORIES

TILL BURGARNA >>



BBQ I SKOLAN

SÖTT OCH RÖKIGT
FÖR SKOLANS MENY



TILL RECEPTEN >>



Cowboygryta med BBQ-sås, quinoa och kålsallad
Korvgryta med rökig hickory-smak
Ugnsbakad BBQ-kyckling med ris och coleslaw
Pulled beef med BBQ-sås, potatisklyftor och grillad majs
Koreansk BBQ-wok med nudlar

PERFEKTA LUNCHRÄTTER

SOM MAN GÄRNA
BESTÄLLER IGEN

Svampstroganoff med potatis- och morotsmos
Sticky blomkålsbowl med ris och frisk dressing
BBQ-bakad spetskål med majs och kapris-crunch
Varm sallad med pärlkorn och krispiga ärtor
Rostade rödbetor med fetaostdipp och grönkål

TILL RECEPTEN >>





HÅLLBARHET SPELAR ROLL

När verklighetens höga matpriser, tuffa krav och små marginaler sätter ramarna kan hållbarhetsambitioner bli en utmaning. Därför utvecklar vi produkter och koncept som hjälper dig att göra skillnad.

VI HJÄLPER DIG MED LÖSNINGAR OCH EXPERTIS

Med en färsk studie har vi identifierat de fyra hållbarhetsområden som är mest relevanta för våra professionella kunder. Här ser du hur vi stöttar dig på respektive område.



Höga förväntningar på hållbarhet höjer kraven på hur råvaror produceras och köps in.

Uppförandekod

Paulig PRO kräver att samtliga leverantörer följer strikta regler för säkra arbetsförhållanden, mänskliga rättigheter och miljöansvar.

Certifieringar

Vi granskar högriskleverantörer i ursprungsländerna och spårar hela processen från odling till förpackning. Flera produkter omfattas av oberoende tredjeparts-certifieringar.



Praktiska lösningar gör det enklare att skapa måltider som både smakar och gör gott.

Hälsosamma val

Produkterna och koncepten från Paulig PRO gör det enkelt att erbjuda alternativ som lyfter menyn – exempelvis genom att förvandla grönsaker till smaksensationer.

Växtbaserad mat

Vårt sortiment är näst intill 100% växtbaserat, vilket inspirerar till kreativa och smakrika rätter som levererar på aktuella trender och drivkrafter.



Smarta produkter och koncept gör det enklare att minska svinnet av både mat och förpackningar. Produkternas mångsidighet hjälper dig också att jobba mer kostnadseffektivt.

Återanvändning

Våra koncept innehåller tips på hur rester kan användas och hur befintliga recept enkelt kan förvandlas till något nytt.

Mångsidighet

Tack vare mångsidiga produkter kan du spara plats i förvaringsutrymmen och se till att varorna alltid går åt.

Återvinning

Många av våra produkter levereras i återvinningsbara förpackningar. Tydliga märkningar hjälper personalen att sortera avfallet.



Tydliga, säkra och användarvänliga lösningar minskar stress, skapar trygghet och ökar effektiviteten i professionella kök.

Enkelhet

Paulig PRO products are easy to use, and fit seamlessly into workflows, ensuring consistent results for any staff, regardless of their expertise and skillset.

Kvalitet

Vi testar och märker våra produkter så att du kan arbeta tryggt med ingredienser av hög kvalitet.

Inspiration

Produkter, koncept och recept från Paulig PRO ger personalen möjlighet att fokusera på kreativitet och gästupplevelse istället för tidskrävande prep.

UNLOCK A WORLD OF FLAVOUR

VI HJÄLPER DIG ATT HITTA DEN BÄSTA LÖSNINGEN FÖR DIN VERKSAMHET

ERKAN ULUSOY
KAM GROSSIST
erkan.ulusoym@paulig.com
070-085 22 77

JONAS SJÖSTRÖM
KAM RESTAURANG
jonas.sjostrom@paulig.com
076-166 76 86

MIKAEL KLEMETZ
KAM OFFENTLIGT
mikael.klemetz@paulig.com
070-08522 01

TOVE WEDIN
EXECUTIVE CHEF,
tove.wedin@paulig.com
070-085 23 33

JONAS AHLSTRÖM
KAM GROSSIST
jonas.ahlstrom@paulig.com
070-085 23 08

CISSI JANSSEN
KAM RESTAURANG
cissi.janssen@paulig.com
070-08524 65

DANIEL PERSSON
KAM OFFENTLIGT
daniel.persson@paulig.com
070-085 23 56

MIKAELA RINALDO
COUNTRY MANAGER OOH
mikaela.rinaldo@paulig.com
070 085 22 69

SAMMAR JOMHA
SALES MANAGER GROSSIST
sammar.jomha@paulig.com
072-855 22 96

MIRIAM HALLGREN
SALES MANAGER RESTAURANG
& OFFENTLIGT
miriam.hallgren@paulig.com
070-085 23 29

PAULIG^{PRO}

